UNIVERSITÉ DE TOULOUSE

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

ANNÉE 1949 N° 65

LA CHÈVRE
et
SES PRODUITS EN POITOU

THÈSE

pour le Doctorat Vétérinaire

(Diplôme d'Etat)

Présentée et soutenue publiquement en Novembre 1949

devant la Faculté Mixte de Médecine et de Pharmacie de Toulouse

par

JEAN LE HASIF

Né le 14 Octobre 1925 à Poitiers

Président : M. DELAS, *professeur à la Faculté de Médecine*

Assesseurs : M. PONS, *professeur à l'Ecole Vétérinaire*

M. BERTHELON, *professeur à l'Ecole Vétérinaire*

IMPRIMERIE PARISIENNE
16, Place du Palais
TOULOUSE

1949

LA CHEVRE

et

SES PRODUITS EN POITOU

UNIVERSITÉ DE TOULOUSE

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

ANNÉE 1949 N° 65

LA CHÈVRE
et
SES PRODUITS EN POITOU

THÈSE

pour le Doctorat Vétérinaire

(Diplôme d'Etat)

Présentée et soutenue publiquement en Novembre 1949

devant la Faculté Mixte de Médecine et de Pharmacie de Toulouse

par

JEAN LE HASIF

Né le 14 Octobre 1925 à Poitiers

Président : M. DELAS, *professeur à la Faculté de Médecine*

Assesseurs : M. PONS, *professeur à l'Ecole Vétérinaire*

M. BERTHELON, *professeur à l'Ecole Vétérinaire*

IMPRIMERIE PARISIENNE
16, Place du Palais
TOULOUSE

—

1949

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE

PERSONNEL ENSEIGNANT

	MM.
Directeurs honoraires	CUILLÉ.
	MARTIN.
Professeur honoraire	LECLAINCHE.
Directeur	PONS.

PROFESSEURS

Chimie et Pharmacie	GODFRAIN.
Anatomie	FLORENTIN.
Physiologie	BRUNAUD.
Anatomie Pathologique, Inspection des viandes	LOMBARD.
Parasitologie	BRIZARD.
Médecine	DARRASPEN.
Chirurgie	LASSERRE.
Pathologie du Bétail	BERTHELON.
Maladies Microbiennes	SAURAT.
Zootechnie	PONS.

AGRÉGÉS

Anatomie	BENOIT.
Médecine	FLORIO.
Chirurgie	PUGET.
Zootechnie	LADRAT.

CHEFS DE TRAVAUX

Pathologie du Bétail	TOURNUT.
Maladies Microbiennes	LAUTIÉ.

COURS COMPLÉMENTAIRES

Pisciculture et maladies des Poissons	SECONDAT.

La Faculté et l'Ecole déclarent n'être pas responsables des opinions émises par les candidats (Délibération de la Faculté en date du 10 mai 1891, et du Conseil de l'Ecole en date du 13 juin 1924).

R. UNIV. BIBLIOTHEEK LEIDEN

A MES PARENTS

Humble témoignage de mon grand amour et de reconnaissance pour les sacrifices qu'ils se sont imposés.

A MA FAMILLE

A MA FIANCÉE

A MES AMIS

À NOTRE PRÉSIDENT DE THÈSE :

MONSIEUR LE PROFESSEUR DELAS

Qui nous a fait l'honneur d'accepter la présidence de notre thèse.

Respectueux remerciements.

À NOTRE JURY DE THÈSE :

MONSIEUR LE PROFESSEUR PONS

Chevalier de la Légion d'honneur,

Professeur de Zootechnie et d'Economie Rurale à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse,

Directeur de l'Ecole Vétérinaire de Toulouse.

Hommage de notre profond respect.

MONSIEUR LE PROFESSEUR BERTHELON

Qui a bien voulu faire partie de notre Jury.

Témoignage de respectueuse reconnaissance.

A MONSIEUR BOURBON

Directeur des Services Vétérinaires de la Vienne.

A MONSIEUR FORGERIT

Directeur des Services Vétérinaires des Deux-Sèvres.

Qui nous ont aidé de leurs conseils et de leur expérience.

Respectueux remerciements.

INTRODUCTION ET PLAN

L'élevage de la chèvre est, à tort, assez peu apprécié en France et cet animal toujours traité, un peu en parent pauvre, peut-être à cause de son aspect efflanqué ou de son caractère capricieux.

Nous ne voulons pourtant pas entreprendre ici, dans cette rapide étude, une sorte de réhabilitation générale de la chèvre, mais il nous a semblé intéressant de montrer la place que peut occuper cet animal et ses produits dans l'économie d'une région aussi riche que le Poitou.

Nous étudierons donc les conditions de développement de cette population animale et les modes de son exploitation dans le Poitou en examinant successivement :

La région : Sol.
Climat.
Population.

L'animal : Importance numérique.
Population actuelle, ses fluctuations.

Elevage et hygiène.

Les produits.

Les améliorations à apporter.

LA REGION

L'élevage de n'importe quel animal est avant tout l'œuvre de l'homme qui, par tous les moyens dont il dispose, sélection, croisement, mode d'alimentation, etc... arrive à imprimer la direction voulue à son développement; mais l'influence du sol et du climat est également sensible. Tout élevage ne peut se développer dans des conditions économiques avantageuses pour les éleveurs que s'il se trouve en harmonie avec les conditions atmosphériques et productions naturelles du sol.

L'étude préalable de la région tant au point de vue topographique qu'au point de vue géologique et climatique est donc intéressante à entreprendre car elle nous donnera des renseignements utiles pour comprendre le développement de l'élevage caprin dans notre contrée.

Le sol

L'ancienne province du Poitou s'allonge à l'Ouest de la France, du Berry à l'Océan Atlantique. Bordée au Nord par les provinces de Bretagne, Anjou et Touraine, elle rejoint vers le Sud le Limousin et le pays Charentais. Elle correspond maintenant aux trois départements : Vendée, Deux-Sèvres et Vienne. C'est essentiellement une région de transition et de passage entre le Nord et le Midi.

Le Poitou est un pays de plaine : de part et d'autre de plateaux faiblement élevés constituant le seuil du Poitou, à une altitude moyenne de 150 mètres environ, et la Gâtine Vendéenne qui ne dépasse pas 250 mètres, le terrain

forme des plaines onduleuses qui s'étendent, d'un côté vers la Touraine et qui, de l'autre, descendent vers la mer en formant des marais fertiles aux approches des deux golfes de la côte Vendéenne.

Cependant, ce sont sur les plateaux du seuil du Poitou, plus que dans les plaines, que se trouve concentré le gros de la population caprine, où l'on peut rencontrer de véritables troupeaux d'une vingtaine de têtes: c'est là le grand centre de l'élevage qui s'est ensuite répandu à un degré moindre sur le reste de la région. C'est de cette contrée que nous ferons une étude plus approfondie particulièrement au point de vue géologique.

Cette région forme grossièrement une sorte d'ovale allongé, à cheval sur les deux départements des Deux-Sèvres et de la Vienne, et englobant un léger morceau du Nord du département de la Charente. Elle groupe en gros les cantons de Lusignan, Couhe-Vérac, Civray pour la Vienne: Saint-Maixent, La Motte-Saint-Heray, Lesay, Sauze-Vaussays, Melle pour les Deux-Sèvres et une partie de ceux de Ruffec et Villefagnan pour la Charente.

C'est un tout cohérent tant au point de vue topographique qu'au point de vue géologique.

Le Seuil du Poitou relie les bassins : Aquitains et Parisien. Resserré entre les deux extrémités des vieux massifs Armoricain et Central : Gâtine d'une part et Marche d'autre part: il forme une suite de faibles élévations ou de plateaux qui traversent en diagonale le centre du Poitou du Nord-Ouest au Sud-Est à une altitude moyenne de 100 à 150 mètres en s'abaissant progressivement vers les deux bassins.

Du point de vue géologique on trouve :

— *Des terrains secondaires*, recouverts postérieurement

en certains endroits par des couches tertiaires, mais qui, dans plus de la moitié de la région, affleurent encore en surface.

Ce sont :

Des terrains du jurassique inférieur : où l'on rencontre du calcaire, du grès et des marnes liasiques; c'est une terre propice non à la culture mais aux pâturages.

Des terrains du jurassique moyen : Ils composent la plus grande partie du socle du détroit poitevin; formés par du calcaire oolithique à silex, ils sont à découvert sur les plateaux où ils donnent « la terre de Groix », terre argilo-calcaire renfermant des fragments de silex; suivant la proportion de ceux-ci les terres seront plus ou moins fertiles. Ce sont des terres moyennes, demandant de fortes fumures pour être productrices: c'est aussi un pays sec car toute l'eau est concentrée dans des vallées sinueuses et profondes.

Des terrains du jurassique supérieur : où la terre est argilo-marneuse. Ce sont « les terres pourries », pauvres non cultivables et ne donnant que de maigres prairies.

Des terrains tertiaires,

On distingue :

— Les terres rouges à châtaigniers et à fougères, produites par la décalcification des calcaires à silex du jurassique moyen et formées d'un limon ferrugineux mêlé de silex; c'est une terre fertile donnant de bonnes pâtures.

Les terres de brande : que forment en quelques endroits le sable argileux tertiaire; ces terrains pauvres quand ils ne sont pas améliorés sont surtout recouverts de brandes parsemées de touffes de chênes rabougris.

Donc, dans l'ensemble, la terre du Seuil du Poitou, est médiocre et peu fertile si elle ne reçoit pas d'amendements. Et c'est dans cette région pauvre et sèche, impropre à la culture et à l'élevage des grosses populations animales que se développa la race caprine du Poitou.

Le climat

De par sa situation aux approches de l'Océan, le Poitou est doté d'un climat tempéré qui devient plus rude vers l'est de la province, aux approches du Massif Central. Les vents dominants d'Ouest amènent, surtout au printemps et à l'automne, des pluies fréquentes et abondantes qui atteignent, vers le centre du pays, 800 à 900 millimètres d'eau par an.

Mais cette eau est surtout concentrée dans les vallées, donnant de nombreux ruisseaux et favorisant les prairies naturelles. Les plateaux sont plus arides.

La population

La population est presque entièrement agricole, les villes sont peu nombreuses : ce sont surtout des marchés et des centres intellectuels. Le paysan poitevin est calme et laborieux, il a une réputation de travailleur solide et opiniâtre. Mais il est également économe à l'excès, routinier, méfiant, ennemi des innovations et des améliorations, dont il distingue mal la cause et les résultats et qui ne lui apportent pas de profits immédiats.

Dans l'ensemble, la terre est assez morcelée : peu de grosses propriétés et de grandes cultures, d'où difficulté plus grande à faire accepter les progrès culturaux par toute cette masse de petits cultivateurs.

L'ANIMAL

Importance numérique de la population caprine

Selon les dernières statistiques la population caprine se monte à peu près à :

75.000 têtes pour les Deux-Sèvres;
45.000 têtes pour la Vienne.

Mais ces chiffres en eux-mêmes, nous disent peu de chose. Ils ne prendront toute leur signification que si nous les comparons aux populations caprines, des autres départements.

Comparaisons avec les autres populations (statistiques de 1945) :

Pour une population globale de 1.290.100 têtes, nous avons dans les dix départements les plus peuplés :

Corse.	195.000	caprins
Isère.	60.500	»
Ardèche.	56.900	»
Drôme.	47.900	»
Deux-Sèvres.	45.000	»
Indre.	36.300	»
Indre-et-Loire.	31.900	»
Haute-Loire.	31.300	»
Gard.	26.200	»
Vienne.	25.200	»

Ce tableau nous montre les places de premier plan qu'occupent nos deux départements pour l'élevage de la chèvre en France.

Et, il est particulièrement intéressant de constater que les Deux-Sèvres, pour citer surtout ce département, pays riche par ailleurs, pays de gros élevages et de grosses cultures, possède presque autant de chèvres que certains départements du Midi et des Alpes dont l'élevage caprin est l'une des principales ressources; c'est dire la place que peuvent tenir ces animaux dans l'économie de la région.

La population actuelle

On ne peut guère à l'heure actuelle n'envisager que la race caprine du Poitou lorsque l'on étudie l'élevage de la chèvre de notre région car nous nous trouvons en présence, depuis quelques années surtout, d'une population assez hétéroclite, aux caractères très mélangés et mal fixés issue du croisement, effectué pour des raisons que nous étudierons plus loin, de la race Poitevine primitive avec la race Alpine.

Si bien que maintenant nous trouvons dans le Poitou une population caprine que l'on peut en gros diviser ainsi :

— 20 % possèdent le caractère de la race Poitevine primitive;

— 15 % représentent la race Alpine pure importée;

— La plus grosse partie, 65 % environ, un groupe de métis aux formes diverses selon la prédominance de l'une ou l'autre race, croisés au hasard selon la commodité et le caprice de chaque propriétaire, sans possibilité d'amé-

lioration et dont le rendement économique est inférieur à celui de l'une ou l'autre race pure.

Pourtant cette population de métis n'a pas toujours existé et on ne trouvait autrefois dans le Poitou que des représentants de la race primitive; certains propriétaires avaient bien, par endroits, introduit des chèvres alpines, mais ce ne fut qu'à partir de 1925 qu'eut lieu l'importation systématique d'animaux de cette race et le croisement avec des individus autochtones. Opération surtout organisée dans cette région du seuil du Poitou où la densité caprine est la plus forte et son importance économique la plus grande; c'est particulièrement dans cette région que nous étudierons, plus loin, les modalités de ce croisement.

Nous allons donc examiner successivement :

a) Les origines et les caractères ethniques de notre race du Poitou;

b) L'histoire de son croisement avec la race Alpine. Ses causes et ses résultats;

c) Enfin, les tendances actuelles de l'élevage.

a) *Origines et caractères ethniques :*

Origine. — Cette origine est assez mal connue; certains ont voulu la voir amenée par les Arabes lors des grandes invasions du VIII[e] siècle. Mais cette supposition, si elle est séduisante, est sans fondement sérieux et il semble bien que l'on élevait des chèvres dans la région bien avant les arabes.

Animal remarquable par son endurance, sa rapidité, la

modicité de ses besoins, elle a sans doute suivi la marche des peuplades qui déferlèrent du Nord de l'Asie sur l'Europe, et il faut vraisemblablement la considérer comme un rameau de cette race commune (capra vulgaris), race dite du Massif Central, que l'on retrouve éparpillée, plus ou moins croisée et mélangée avec d'autres populations dans tout le centre et l'Ouest de la France : vallée du Rhône et de la Garonne, bassin de la Loire et Bretagne. On a pensé que le rameau Poitevin serait plus particulièrement le résultat du croisement de cette chèvre de race commune avec la chèvre des Pyrénées. On retrouve, en effet, certains caractères de la race Pyrénéenne : qualité laitière, pelage, allongement du corps, qui en font un animal à l'allure un peu moins disgracieuse et grossière que la chèvre commune.

Caractères ethniques. — La chèvre dite « Chèvre du Poitou » est un animal d'aspect assez fruste, de grand format, robuste. La taille au garrot atteint :

Pour les boucs..... 0 m. 75 à 0 m. 90;
Pour les chèvres..... 0 m. 65 à 0 m. 80.

le poids oscille entre 45 et 75 kilos, pour le bouc; et 40 à 60 kilos pour les chèvres.

La tête est triangulaire, à la face fine et allongée, au front assez étroit, aux orbites peu saillants, le museau est assez fin, plus que chez l'Alpine et la Pyrénéenne; la barbe sous le menton est un caractère recherché. Les yeux sont bruns clairs, très mobiles. Les oreilles droites, pointues, sont très écartées. De plus en plus, on recherche les animaux dépourvus de cornes : chèvres dites « Mottes », plutôt d'ailleurs dans le but d'éviter des accidents, que dans un but d'esthétique. Et, souvent, on empêche de croî-

tre ces cornillons en les « brûlant » à l'acide nitrique dès leur naissance. Mais cette présence ou cette absence de cornes, quoiqu'en disent certains, n'est pas un caractère distinctif de la race.

L'animal a le cou long, souple, relevé; la présence de pendeloques, que certains considèrent comme obligatoire, n'est pas encore là un critère absolu de la race. Le corps assez volumineux est comprimé dans sa partie antérieure. le garrot en coin; la côte longue mais arquée donne une poitrine profonde et longue dans l'axe antéro-postérieur; on tend à développer l'élargissement de cette poitrine tout en gardant sa profondeur.

Les membres sont fins, secs et nets, aux onglons noirs très résistants; les aplombs sont réguliers, l'ossature est forte.

La mamelle est allongée, régulière, à trayons volumineux, à tégument fin et très souple; les quartiers ne doivent pas être chargés de poils.

L'animal possède une peau fine et souple; le pelage type comporte un manteau brun foncé s'étendant sur la tête et l'extrémité des membres, plus clair en bordure où la couleur est fougère « morte ». Le blanc occupe la face interne des membres et le ventre, on le trouve également sous la queue et la gorge. Sur la tête deux raies blanches symétriques, de chaque côté du chanfrein et à l'intérieur des oreilles, constituent un signe particulièrement marquant de la race; ces raies tendent à se foncer à partir d'un an et à devenir noires. Elles sont différentes des raies qui existent également sur la tête des chèvres des deux races de Sundgau et de Taggenburg; raies vagues et lavées, s'élargissant vers le muffle qu'elles éclaircissent complètement. Les quatre pattes portent une ligne noire à la face

antérieure, très nettement dessinée; cette marque très tenace, subsiste, même chez les animaux croisés depuis plusieurs générations.

Le poil est fin, se raccourcissant brusquement sur la tête, l'encolure et les membres, long sur le dessus et formant un manteau retombant sur les flancs.

La robe du bouc est généralement plus foncée et les poils plus développés, en particulier sur l'épaule et le cou.

De même que pour le mulet du Poitou, on recherche le poil à toucher très soyeux ou laineux.

Les robes de couleur grise ou pie sont moins répandues, on tend de plus en plus à les rejeter, bien qu'elles ne soient pas éliminatoires dans les concours.

Les muqueuses sont roses violet foncé.

De par sa conformation générale, la chèvre poitevine est plutôt maigre, même lorsqu'elle est en bon état d'entretien; mais elle renferme sous ses côtes, des amas de graisse qu'on ne soupçonne pas.

L'allure est vive; elle est d'humeur moins familière, plus sauvage que ses congénères, l'œil est moins doux que celui de la chèvre Alpine.

Il est assez curieux de constater une certaine analogie avec le mulet du Poitou dont la zone d'élevage coïncide d'ailleurs en partie avec celle de la chèvre : même taille élevée et forte ossature, même développement de la production pileuse. Peut-être faut-il voir là une influence directe du sol et du climat : la richesse en calcaire étant l'une des principales causes du développement du squelette et de la force des os, et l'humidité de l'atmosphère contribuant au développement de la fonction pileuse chez l'une et l'autre espèce; on pourrait trouver là un exemple

frappant de l'influence des conditions extérieures sur les caractères des races animales.

b) *Croisement avec la race Alpine. - Ses résultats. - Les tendances actuelles.*

Qu'elles furent les causes et comment s'opéra ce croisement des deux races ?

Ce fut surtout un facteur économique qui fut à la base de ce croisement. En effet, en 1925, les troupeaux, surtout dans les Deux-Sèvres, furent décimés par la fièvre aphteuse: les propriétaires soucieux de le reconstituer, s'adressèrent alors à la chèvre Alpine et firent venir entre autre dans la région de la Mothe un troupeau d'une centaine de têtes de Saint-Marcelin (Isère) ; d'autres suivirent dans toute la région.

Ces chèvres Alpines ont l'apparence en quelque sorte plus civilisée que leurs congénères de l'Ouest, à l'aspect plus élégant et plus léger.

Le corps est plus allongé, l'arrière train carré, les membres bien musclés mais plus fins, le cou long et gracile. L'animal est moins grossièrement charpenté, la peau est plus fine et plus souple. Mais le museau est moins long et moins effilé que chez la Poitevine, l'expression de la tête est très différente, les yeux ont l'air plus doux et plus dociles.

Les poils doivent être ras, fins et brillants. Les couleurs du pelage peuvent être différentes, avec toutefois dominance de noir et de blanc; mais les nuances peuvent être multiples chez un même sujet et le pelage est souvent fortement strié dans tous les tons de noir, gris, fauve et brun

fauve. Là aussi, présence ou absence de cornes, barbe et pendeloques au cou ne sont pas une caractéristique de la race et n'ont aucune signification de qualité.

Les chèvres Alpines sont de grandes laitières.

Ce désir de reformer et d'accroître le troupeau caprin trouve son explication, dans l'importance prise par les laiteries coopératives de la contrée et dans l'extension du ramassage du lait, chez certaines laiteries des Deux-Sèvres et de la Vienne, au lait de chèvre pour la fabrication des fromages.

En effet, pour retracer brièvement l'histoire économique de la région vers cette période : en 1886, ruinés par la destruction de leurs vignobles par le phyloxera, les propriétaires de notre région du Sud-Ouest s'adonnèrent à l'élevage et s'orientèrent particulièrement vers la production laitière pour laquelle la contrée est particulièrement favorable; c'est alors que se créèrent, dans les Charentes, en Saintonge, et dans le Poitou, de nombreuses laiteries coopératives pour la fabrication du beurre et du fromage.

Or, le fromage de chèvre donnait déjà lieu depuis longtemps à des transactions importantes : fabriqué à la ferme, il était ramassé par des grossistes qui établissaient eux-mêmes les prix et on peut bien penser combien ce système était peu profitable pour les fermiers ! Il y avait fréquemment mévente des produits. C'est alors qu'à l'exemple de ces laiteries coopératives fondées pour la collecte du lait de vache et qui donnait des résultats intéressants, la première laiterie coopérative uniquement destinée au ramassage du lait de chèvre et à la fabrication des fromages, fut créée à Bougon en 1906, au centre de la région où s'était parti-

culièrement développé l'élevage caprin. De nombreuses laiteries coopératives déjà installées, s'adjoignirent également cette branche. Ainsi, les cultivateurs trouvèrent un certain profit dans un élevage qui jusqu'à présent n'avait été que secondaire, et commencèrent à compter sur le bénéfice que rapportait la vente de ce lait : celui-ci se vend en effet plus cher que le lait de vache (pour 1948, le prix moyen est de 28 fr. 58 pour le lait de chèvre; et de 24 fr. 79 pour le lait de vache à la production).

Or, une chèvre poitevine ne donne guère plus, dans les meilleures conditions de nourriture et d'entretien, en pleine lactation, de 4 à 4 litres ½ de lait par jour; pratiquement elle n'atteint que rarement ces chiffres : généralement 3 litres; le rendement moyen d'une lactation ne dépassant pas 400 litres alors qu'une chèvre alpine donne facilement 4 à 5 litres par jour et 600 litres dans une lactation, pour le moins.

Et ce fut pour améliorer la production du lait que les propriétaires se mirent alors, soit à remplacer leurs chèvres poitevines par les chèvres alpines; soit, et ceci dans la majorité des cas, à la croiser avec ces dernières dans l'espoir d'obtenir des métis qui, tout en possédant les caractères de la race autochtone, et sa parfaite adaptation au sol et au climat leur donnerait plus de lait.

Ainsi, s'élabora la population actuelle, qui, comme nous l'avons vu au début de ce chapitre, ne comporte plus qu'une minorité d'animaux de race pure : à peu près 20 % de poitevines et 15 % d'alpines.

Une grosse masse de métis issue de croisements, d'ailleurs assez désordonnés, et ces métis eux-mêmes croisés entre eux, donnèrent une population hétéroclite, sans carac-

tère fixe et aux qualités assez variables qui constitue aujourd'hui la grosse majorité du troupeau poitevin.

Tendance actuelle. — Mais si nous examinons une analyse quantitative du lait de ces deux espèces, nous voyons que la poitevine possède un taux d'extrait sec plus fort que celui de l'alpine : presque 30 grammes de plus par litre (132 grammes contre 102 grammes) différence surtout sensible pour les protides (42 contre 25 grammes) et les lipides (37 contre 32 grammes) d'où rendement infiniment plus intéressant dans la fabrication des fromages: la poitevine étant, comme nous le verrons plus loin l'une des meilleures fromagères parmi toutes les races de chèvres.

Pour faire un fromage de 250 grammes, il faut 2 litres en hiver et 4 litres $\frac{1}{2}$ en été de lait de chèvre alpine alors qu'il suffit de 1 litre 200, en hiver et 1 litre 800, en été, de lait de chèvre Poitevine.

Par conséquent, un croisement avec des chèvres étrangères donne des chevrettes dont on peut espérer plus de lait peut-être mais moins de fromages: or, la fabrication du fromage constitue le critériumm de la vie de la chèvre dans le Poitou: c'est une production typique de notre province appréciée, non seulement sur le plan régional mais encore très loin sur le territoire national et pour certains, même à l'étranger.

Et ce fut cette constatation, mise en évidence par le contrôle laitier créé à l'instigation des laiteries coopératives de la Mothe et de Bougon qui oriente maintenant d'une façon différente l'élevage de la chèvre dans le Poitou en rendant à la chèvre Poitevine la place principale. L'effort actuel vise à la fois à lutter contre le métissage et à améliorer la race caprine du Poitou. Pour réaliser ce

double but de nombreux moyens sont mis en œuvre que nous examinerons plus à fond à la fin de cette étude :

a) Etablissement et développement d'un livre des Origines de la race du Poitou grâce auquel peuvent être fixés les meilleurs producteurs mâles et femelles.

b) Fixation définitive du standard de la race;

c) Intensification du contrôle laitier permettant de dépister les aptitudes et les performances fromagères des animaux;

d) Organisation de concours destinés à récompenser le standard et les performances laitières.

e) Campagne de prophylaxie collective contre les maladies microbiennes et parasitaires.

ELEVAGE ET HYGIENE

Nous ne nous étendrons pas longtemps sur l'élevage de la chèvre qui n'a rien de bien particulier dans notre région.

Généralement chaque fermme possède ses deux ou trois « biquettes » qui comme les vaches restent en stabulation permanente pendant l'hiver, régime dont elles s'accomodent fort bien, et pendant lequel elles reçoivent trois repas par jour de foin, paille, bale, topinambours, betteraves, etc...

Elles accompagnent également les vaches aux pâturages dès le retour du printemps ou sont mises au piquet dans un coin du champ. A l'étable, elles reçoivent elles aussi pendant tout ce temps-là, un supplément de nourriture : fourrage vert, maïs vert, choux, etc...

Mais trop souvent, parentes pauvres du cheptel de la ferme, elles reçoivent une nourriture et des soins insuffisants qui ne lui permettent pas de développer pleinement ses possibilités laitières.

Dans toute la région du Seuil du Poitou et particulièrement dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres autour des laiteries de la Mothe et de Bourgon, où le paysan a appris à compter sur le revenu fourni par ses chèvres et où l'élevage de celles-ci est passé au premier plan, on voit

alors souvent des troupeaux plus importants de 15 à 20 têtes qui reçoivent des soins plus attentifs et une nourriture rationnelle.

Hygiène :

Peu de maladies microbiennes : il est à signaler particulièrement que la Brucellose caprine est inconnue dans la région. On a seulement remarqué cette dernière année quelques cas de métrite infectieuse contagieuse de la chèvre.

Surtout des maladies parasitaires et par carence alimentaires qui sont d'ailleurs intimement liées ensemble. En effet, élevée sur un sol, qui au fond est pauvre, la chèvre est sujette à des carences alimentaires qui en font un terrain propice à l'envahissement parasitaire, particulièrement la strongylose gastro-intestinale qui sévit fréquemment.

La direction de service vétérinaire des Deux-Sèvres s'est particulièrement intéressé à la question et a préconisé un ensemble de mesures pour lutter contre ce parasitisme.

I. — Pour les animaux :

a) *Soins médicaux :* Deux fois par an au printemps et à l'automne traiter tous les caprins à la phénotiazine, trois jours consécutifs ;

b) *Soins hygiéniques :* Disposer dans la chèvrerie un bloc de léchage strongylicide et eupeptique ;

Après les trois jours du traitement donner, pendant huit jours, des aliments secs, fourrage, grains aplatis ou mieux, germés.

II. — Pour les chèvreries et les pâturages :

Etablir un système d'auges avec cornadis;

Donner à boire de l'eau très propre;

Changer fréquemment les litières;

Répandre des scories et du sulfate de fer neige dans les pâturages insufisants et infectés.

LES PRODUITS

Les produits fournis par la chèvre du Poitou sont nombreux.

Elles sont surtout élevées pour la production laitière et la fabrication des fromages qui en découle, industrie de premier plan dans le Poitou. Mais la viande des chevreaux (et accessoirement de la chèvre en époque de pénurie) offre une ressource accessoire qui n'est pas sans importance.

LE LAIT

Nous n'étudierons pas le lait de chèvre en général : cette étude dépasse le cadre de notre exposé ; qu'il nous suffise simplement d'établir un rapide parallèle avec le lait de vache pour des compositions moyennes :

	EAU	MATIÈRES GRASSES	MATIÈRES PROTÉIQUES	LACTOSE	MATIÈRES MINÉRALES
Vaches. . . .	900	35-40	30-34	47-52	9- 9,5
Chèvres. . .	900	40	37-39	45-48	9-10

Pour la même quantité, la chèvre fournit plus de matières grasses et de matières protéiques que la vache. Son lait est donc particulièrement favorable à la fabrication du fromage; rappelons également que si la matière grasse est en plus grande abondance, les globules gras y sont plus finement émulsionnés ce qui rend ce dernier lait plus digestible mais plus difficile la fabrication du beurre.

Mais la chèvre est un animal à œstrus saisonnier. en automne, donc toute la production laitière sera concentrée au printemps et en été.

VARIATION DE LA PRODUCTION DE LAIT DANS L'ANNEE

Octavie. — Chèvre poitevine pure.

DATES	TRAITES	QUANTITÉ	MATIÈRES GRASSES
15- 5-46	2	4 kgs.	38
13- 6-46	2	4 kgs. 100	37
10- 7-46	2	4 kgs. 300	30
13- 8-46	2	2 kgs. 800	30
12- 9-46	2	1 kg. 800	34
11-10-46	2	2 kgs.	32
13-11-46	2	1 kg. 800	34

***

La chèvre poitevine n'est peut-être pas une aussi bonne laitière que nos autres grandes races des Alpes et des Pyrénées; et couramment elle ne donne guère plus de trois litres par jour. environ 400 litres par lactation. cependant. dans certaines régions des Deux-Sèvres où l'élevage est

particulièrement développé et où les animaux sont soignés et nourris convenablement, on en trouve de nombreuses produisant près de 4 litres de lait par jour, 600 par lactation; et le contrôle laitier a décelé des animaux fournissant en pleine saison 4, 5 litres par jour. Une intensification du contrôle laitier permettant de dépister les meilleures laitières, arriverait certainement à augmenter le rendement et à le porter à 600 et 800 litres.

Mais il est surtout intéressant de comparer qualitativement le lait de la chèvre du Poitou à celui des autres races caprines en donnant un tableau comparatif des différents constituants du lait :

CHÈVRES	EXTRAIT SEC PAR LITRE	LACTOSE	LIPIDES	PROTIDES	CENDRES
Pyrénéenne. ..	140	54	50	28	8
Murcienne. . .	129	55	37	29	8
Suisse.	115	53	26	29	8
Maltaise.	146	46	45	37	8
Alpine.	103	41	31	24	7
Poitevine.	132	44	37	42	9

Fin de lactation : d'après Baillarge pour les Poitevines, d'après Marfan pour les autres races.

Nous remarquons tout de suite, chez la race Poitevine, le poids considérable d'extrait sec par litre et particulièrement le pourcentage des protides qui est le plus fort de tous avec 42 grammes par litre. Il fait de notre chèvre du Poitou la meilleure fromagère.

Dans les Deux-Sèvres, plus de 4.500.000 litres de lait ont été collectés par les laiteries en 1946. En 1948, la collecte atteint plus de 10 millions de litres.

Donnons ici. en exemple. quelques chiffres, parmi ceux recueillis par le contrôle laitier en 1947.

QUELQUES RESULTATS D'ANALYSE DU LAIT DE CHEVRE PAR LE CONTROLE LAITIER

	TRAITES	DENSITÉ	QUANTITÉS	TOTAL	MATIÈRES GRASSES	TAUX BUTYREUX MOYEN	EXTRAIT SEC PUR	EXTRAIT SEC CALCULÉ
La Noire	Soir	1029,5	0 kg. 800		50		126,4	131,3
(Poitevine	Matin	1028,2	1 kg. 600	3 kg. 900	31	38,51	120	120,1
pure).	Midi	1028,1	1 kg. 500		38		121,2	128,1
Lunette	Soir	1030,1	1 kg. 500		34		109,6	118,7
(Croisée	Matin	1029,6	1 kg. 650	3 kg. 900	31	32,29	109,9	113,8
alpine).	Midi	1028,8	0 kg. 850		32		112,3	113,2
Blanquette	Soir	1027,5	1 kg. 100		30		103,5	107,8
(Croisée	Matin	1027,9	1 kg. 200	3 kg. 100	32	31,03	108.6	109,9
alpine).	Midi	1027	0 kg. 800		31		102,4	107,2

CONTROLE LAITIER DE 1947

NOMS DES CHÈVRES	PRODUCTION DU LAIT
LA GRANDE (Croisée alpine)	957 kgs.
LA NOIRE (Poitevine pure)	894 »
LUNETTE (Croisée alpine)	849 »
BLANQUETTE (Croisée alpine)	618 »
VICTOIRE (Croisée alpine)	597 »
MUGUETTE (Poitevine pure)	555 »
ETOILE (Poitevine pure)	526 »
BIQUETTE (Poitevine pure)	490 »
NOIRETTE (Poitevine pure)	411 »

*
* *

LES FROMAGES

Mais c'est surtout la fabrication des fromages qui constitue la raison d'être de la chèvre dans le Poitou et le paysan poitevin est fort amateur de ces produits exquis qu'on ne rencontre nulle part ailleurs et qui lui font conserver malgré tout, ces animaux indépendants et capricieux qui ont tôt fait de s'échapper pour tondre une jeune haie ou broutter une greffe. Et presque chaque ferme produit ces petits fromages frais pesant 150 à 200 grammes, fabriqués avec un litre de lait et qu'on laisse égoutter dans des *fessines* de fer étamé ou de grès. Ils viennent agrémenter les menus familiaux, le surplus est vendu au marché hebdomadaire des villes.

Dans la région de Ruffec, Villefagnan ou Civray, une partie de la production est livrée sous forme de gros fromages frais cylindriques pesant deux ou trois livres et qui

sont vendus dans la contrée, à Angoulême et à Cognac sous le nom de fromages de « Ruffec ».

Mais ce sont surtout les fromages soumis à une certaine maturation et affinage qui sont appréciés dans la contrée. Il en existe plusieurs espèces, de forme et d'aspect variable suivant les pays, fabriqués à la ferme ou dans des laiteries coopératives : fromages carrés de la Motthe et de Lesay; fromages ronds et plats des fermes de Couhe-Verac qu'on laisse « cafiouner », enveloppés dans des feuilles de châtaigniers.

Mais le vrai fromage de chèvre, celui qui consacra la réputation des produits caprins régionaux et qui est encore cité dans les guides touristiques comme une production spécifiquement poitevine est le « Chabichou ».

C'est un petit fromage fermenté, tronconique d'environ 10 à 15 centimètres de haut et 10 centimèttres de diamètre de base, d'aspect assez différent suivant le stade de fermentation : tantôt recouvert d'une croûte assez épaisse, piquetée de moisissures bleuâtres, tantôt d'une croûte plus fine et membraneuse, d'une belle couleur corail; ces derniers étant plus appréciés des gourmets.

Son existence et sa fabrication est d'ailleurs assez limitée dans la région : on ne le trouve que dans la Vienne et encore dans une aire assez étroite autour de Poitiers qui est lui-même, avec son faubourg de Montbernage un des principaux centres.

C'était une industrie artisanale et on trouvait encore de petits fabricants, il y a un demi-siècle dans les faubourgs de Poitiers, dans les petits bourgs voisins de Neuville et de Mirebeau ainsi que dans les villages des alentours.

C'étaient pour la plupart de vieilles personnes qui par

une longue expérience avaient acquis le coup de main et le coup d'œil nécessaires à l'obtention d'un fromage fait à point. Certaines étaient bien connues des connaisseurs et leurs produits réputés : les vieux gourmets Poitevins en parlent encore avec nostalgie.

Ces petits fabricants ne collectaient pas le lait mais la pâte nécessaire, qu'ils achetaient aux fermiers non salée. Cette pâte était retravaillée : après avoir enlevé la crème montée à la surface et qui aurait empêché l'imprégnation parfaite par le sel, ils lui donnaient à la main la forme et la grosseur désirée, le roulaient dans le sel, puis les disposaient sur des claies recouvertes de paille de seigle qui étaient exposées au grenier dans un courant d'air. Ils y restaient une quinzaine de jours, retournés chaque jour jusqu'à ce qu'ils deviennent bleus en surface. Ils étaient alors descendus dans une cave parfaitement sèche et à température constante où ils se « faisaient » lentement et où la surface envahie par les ferments du rouge prenait une teinte corail; ce séjour dans la cave durait là aussi, une quinzaine de jours.

Pour un gourmet Poitevin, il n'est rien de meilleur qu'un de ces petits fromages fait à point qu'accompagne une bonne bouteille de Bourgueil et de Chinon.

De nombreuses légendes courent sur le chabi et certains racontent ainsi l'histoire de sa naissance :

Il serait né dans le faubourg de Montbernage, colline située à l'Est de Poitiers et qui depuis les temps les plus anciens servait de lieu de refuge aux personnes qui n'étaient pas admises à résider dans la capitale des Pictons; c'est un lieu qui eut longtemps un mauvais renom et qui abrita nombre de sectes mystérieuses sentant plus ou moins le fagot. C'est là que vint se fixer, dit-on, les trainards de

l'arrière garde de l'armée Sarrazine d'Abdhérane que bâtit Charles Martel en 732 et où ils furent astreints à demeurer. Pour y subsister, ils se mirent alors à élever des chèvres et à fabriquer des fromages qu'ils revendaient aux Portes de la ville. Et le mot « chabichou » viendrait d'une déformation du mot arabe « charbi » qui désigne la chèvre et qui aurait été transformé en chabi, le suffixe chou qualifiant sa petite taille. Et une autre légende ajoute que les Sarrazins avaient un procédé de fabrication particulier pour créer un milieu propice à la fermentation, qui consistait à tremper les fromages dans l'urine. La légende ajoute même que pour que le procédé porte ses fruits il fallait avoir recours à l'urine de jeunes pucelles.

*
**

Les laiteries coopératives et quelques fromageries industrielles fabriquent un fromage analogue au camembert et qui est de qualité plus régulière que le fromage de ferme.

Nous avons vu le rôle énorme joué par les laiteries dans l'élevage caprin du Poitou, aussi peut-il être intéressant d'étudier l'une d'elle, la seule qui soit uniquement spécialisée dans le ramassage du lait de chèvre : la laiterie coopérative de Bougon dans les Deux-Sèvres.

Elle fut fondée en 1906, nous avons déjà vu à la suite de quels événements et son fonctionnement est calqué sur celui des coopératives beurrières qui existaient déjà dans la région.

Les débuts furent assez durs mais elle ne tarda pas à démarer activement et de 1.500 litres ramassés par jour

en 1906, elle passe à 7.000 litres en 1936, près de 1.200.000 litres par an. En 1946 le chiffre était légèrement tombé du fait de la guerre à 830.000 litres, depuis il tend à reprendre son importance d'avant guerre.

Elle ramasse dans un rayon de 6 à 7 kilomètres le lait de plus de 3.000 chèvres.

Fonctionnement. — La laiterie coopérative est régie par un conseil d'administration qui élit son bureau et qui fait appel à un directeur chargé du fonctionnement de la laiterie.

Chaque mois, le conseil d'administration fixe le prix du lait d'après la recette du mois précédent : le prix, variable selon la saison s'échelonnait de 25 à 36 francs le litre pour 1948 à la production.

Le lait est ramassé chaque jour chez les adhérents par des camions versé dans des bidons de fer étamé préalablement lavés et passés à la vapeur pour les aseptiser. Sur la demande des Sociétaires on leur retourne dans d'autres bidons, spécialement destinés à ce transfert, le sérum résidu de la fabrication des fromages, qui servira à la nourriturè de leurs porcs et de leurs chèvres.

La laiterie fabrique journellement une moyenne de 4.000 fromages, façon camembert, pesant environ 250 grammes et nécessitant à peu près 1 litre 500 à 1 litre 800 de lait.

Le lait ramassé est mélangé dans de grandes cuves en fer étamé, l'acidité est alors de 20 à 25°. On ajoute la présure : la coagulation se fait en 2 heures $\frac{1}{2}$. Le caillé est alors mis dans des moules percés de trous qu'on laisse égoutter sur des tables en lattis. Ces moules sont retournés le soir.

Le démoulage se fait le lendemain et on sale une à deux heures après, on ensemence en même temps avec de la moisissure (penicillum candidum) et des ferments du rouge. Le surlendemain, ils sont alors mis dans le « haloir » où ils sont retournés journellement jusqu'à parfaite maturation, ce qui nécessite environ une quinzaine de jours. Au cours de cette opération le fromage se recouvre tout d'abord superficiellement de moisissures blanches vivant au dépend de l'acide lactique de fermentation. Puis, lorsque les moisissures ont brûlé l'excès d'acide, la pâte est l'objet de fermentations microbiennes amenant la peptonisation de la caséine et le ramollissement de la pâte : c'est le deuxième stade de l'affinage. A la surface du fromage apparaissent des colonies microbiennes qui se substituent progressivement aux moisissures et qui sont colorées en rouge orangé (ferments du rouge).

Mais la production de lait n'est pas continuelle : la chèvre est une laitière saisonnière, si bien que la production fromagère subit une forte baisse en automne et en hiver : pour pallier à celle-ci et garder une moyenne de production rentable, la laiterie a introduit le lait de vache dans la fabrication d'un certain nombre de fromages mi-chèvre qui, moins fins que les fromages pur chèvre, n'en sont pas moins estimés.

La majorité de la production est surtout écoulée sur place dans la région, en Charente et dans tout le Poitou, l'excédent est envoyé à Paris.

En 1933, où la trop grande quantité de fromages amenait une mévente, la laiterie fabriqua quelques kilos d'un beurre de chèvre très fin, d'un goût assez particulier et d'excellente qualité mais qui au bout de quelques jours

acquiert un goût hircin assez développé. Trente litres de lait étaient nécessaires pour obtenir un kilo de beurre, cet essai ne fut d'ailleurs pas renouvelé.

*
* *

En dehors de son lait, la chèvre poitevine donne aussi ses chevreaux au nombre de deux, au moins, souvent trois et parfois quatre. Sauf les femelles nécessaires pour régénérer le troupeau, ces animaux sont vendus vers l'âge de trois semaines et donnent lieu à un commerce important au printemps sur tous les marchés des villes de la région. Le Poitou commercialise ainsi quelques 150.000 chevreaux par an.

AMELIORATION DE L'ELEVAGE CAPRIN

Toute l'amélioration de l'élevage caprin dans le Poitou est dirigé vers un seul but : accroître la production fromagère; elle est basée sur deux actions :

a) Lutte contre le métissage;

b) Augmentation quantitative et qualitative du rendement laitier.

Mais tout moyen mis en œuvre ne sera surtout profitable que s'il reste axé sur l'action des laiteries coopératives; ce sont elles qui prendront la sélection en main et c'est à partir du troupeau de ses adhérents que celle-ci se répandra ultérieurement sur le reste du pays, car les laiteries ont le plus grand intérêt à augmenter la production laitière tant en quantité qu'en qualité.

a) *Lutte contre le métissage :*

Déjà depuis quelques années la fromagerie coopérative de Bougon a établi un Livre des Origines de la chèvre du Poitou par lequel elle a pu fixer quelques uns de ses meilleurs reproducteurs mâles et femelles vivant dans son rayon d'action. Et un règlement fixant les inscriptions de ce livre a été élaboré. Il stipule notamment :

ARTICLE PREMIER. — La fromagerie coopérative voulant maintenir et même améliorer la race caprine du Poitou, bonne laitière et très bonne fromagère, a décidé d'é-

tablir un Livre généalogique caprin ou Goat-Book de la race Poitevine dont le berceau et les meilleurs représentants se trouvent dans sa circonscription aux sources de la Sèvre Niortaise sur le Seuil du Poitou.

Art. 2. — Seront inscrits au Goat-Book poitevin :

1° Les boucs et chèvres, reconnus par la commission désignée par le conseil coopératif comme présentant les caractères de la race et les qualités requises par son standard.

2° Les produits de ces mêmes animaux : dans ce second cas l'inscription ne sera définitive qu'après révision des animaux par la commission à l'âge de six mois au moins... Pour être inscrit au Livre qualificatif, les animaux devront avoir obtenu la moitié (0.50) des points, tant pour les caractères de la race que pour ceux de l'espèce, s'ils n'ont qu'un ascendant inscrit — les trois-quart (0.75) s'ils le sont au titre initial; sans ascendants inscrit. —

Art. 3. — Les inscriptions seront portées avec le signalement des animaux sur un registre à souche d'où sera détaché la carte d'inscription. Pour l'inscription dans le second cas de l'article 2 les déclarations devront être faites dans le trimestre de la naissance.

Art. 4. — Il sera délivré aux propriétaires des boucs reproducteurs des carnets de cartes de saillie.

Art. 5. — Le standard de la race est ainsi fixé :

Standard de la race caprine de Poitou. — La chèvre Poitevine est de grande taille (70 à 90 centimètres, 50 à 70 kilos) à tête triangulaire généralement sans corne, de poil allongé, à pelage cape de more (brun bordé de

blanc) parfois marron ou pie, fréquemment bordé de deux raies longeant le chanfrein, oreilles développées et très mobiles, encolure longue et souple, dos rectiligne, che la femelle, pis développé et pendant; le poil est court à la tête, à l'encolure et aux membres, long à la crinière et sur le dos d'où il retombe le long des flancs formant manteau. Les cornes, quand il y en a, et les sabots sont noirs. Berceau de race aux sources de la Sèvre Niortaise, sur le Seuil du Poitou.

*
* *

Il serait certainement intéressant de développer ces inscriptions au Livre des Origines tenu par des Syndicats d'élevage organisés dans le ressort des laiteries coopératives.

Ce développement serait avantageusement complété par la création dans le berceau de la race d'une chèvrerie pépinière peuplée de reproducteurs d'élites en vue de produire des bouquetins et des chevrettes destinées à être cédées aux dits syndicats d'élevage et aux particuliers : véritable station caprine et centre de sélection.

Enfin, l'insémination artificielle pourrait aider puissamment à cette lutte car elle permettrait de multiplier l'action de ses meilleurs géniteurs mâles de race pure dépistés par le contrôle d'aptitude : on a déjà envisagé d'adjoindre quelques boucs aux taureaux du centre d'insémination artificielle de Saujé.

b) *Augmentation du rendement laitier :*

Là encore devra agir la sélection basée sur les aptitudes contrôlées, ce qui suppose le contrôle de la production des femelles en lait et surtout en fromage. Le contrôle laitier doit, ici, en effet, viser surtout à la production des froma-

ges, c'est-à-dire doser non la matière grasse mais la caséine ce qui est beaucoup moins simple et plus coûteux.

On peut se contenter néanmoins de doser l'extrait sec, au moyen de la formule de Fleichmann qui nécessite le dosage de la matière grasse et la prise de densité.

Des concours organisés permettraient de récompenser les meilleurs rendements laitiers, tant au point de vue quantitatif qu'au point de vue qualitatif.

*
**

Mais il sera aussi nécessaire, et certainement pendant longtemps encore, de lutter contre le tempérament du paysan poitevin qui, très méfiant, est assez ennemi des innovations et qui ne les accepte que lorsqu'il voit clairement le profit immédiat à en retirer.

Cette constatation est peut-être aggravée par le fait que c'est surtout la femme qui s'occupe des chèvres dans la ferme et plus que l'homme, elle est imperméable à toute idée de progrès, ne voyant guère au delà de la fabrication routinière de ces fromages.

Il y aura certainement, là aussi, toute une éducation préalable à effectuer et un gros effort de propagande à fournir.

Vu :

Le Directeur de l'Ecole Vétérinaire, rapporteur,

P. PONS

Vu :

Le Président de la thèse,

DELAS

Vu : e

Le Doyen,

LEFEBVRE

Vu et permis d'imprimer,

Toulouse, le 17 octobre 1949.

Le Recteur,

Président du Conseil de l'Université,

DOTTIN

BIBLIOGRAPHIE

PONS. — Cours magistral d'ethnologie et de zootechnie 1944-1945 et 1947-1948.

CRÉPIN. — La chèvre.

J. NATHAN. — La chèvre et ses produits.

Statistiques agricoles de 1946 du département de la Vienne établies par les Services agricoles de la Vienne.

Documents fournis par MM. :

BOURBON. — Directeur des Services départementaux vétérinaires de la Vienne.

FORGERIT. — Directeur des Services départementaux vétérinaires des Deux-Sèvres.

BARRAUT. — Directeur de la laiterie de Bougon.